

TEMA 9. DIGESTIÓN

I. DIGESTIÓN

1. Química de los alimentos
2. Concepto. Hidrólisis
3. Jugos digestivos

II. DIGESTIÓN DE HIDRATOS DE CARBONO

1. Carbohidratos de la dieta
2. Digestión de carbohidratos en Boca- estómago. Alfa amilasa salival
3. Digestión de carbohidratos en Intestino delgado
 - 3.1 Amilasa pancreática (luz).
 - 3.2 Oligosacaridasas (orla en cepillo memb.apical de enterocitos)
4. Déficit de oligosacaridasas. Diarrea por déficit de lactasa.

III. DIGESTIÓN DE PROTEÍNAS

1. Digestión de proteínas en Estómago. Pepsina
2. Digestión de proteínas en Intestino delgado
 - 2.1 Enzimas pancreáticas (luz)
 - 2.2 Enzimas en la orla en cepillo (membrana de enterocitos)
 - 2.3 Enzimas intracelulares (citoplasma enterocitos)
3. “Canibalismo”

IV. DIGESTIÓN DE GRASAS

1. Grasas de la dieta
2. Digestión
 - 2.1 Emulsificación. Agitación y papel de las sales biliares
 - 2.2 Hidrólisis-Digestión
 - 2.2.1 Estómago: lipasa bucal y gástrica 10-30%
 - 2.2.2 Intestino delgado
 - Lipasa pancreática 70-90%,
 - Colipasa, esterasa del colesterol, FLA2
 - Lipasa pancreática dependiente de sales biliares.
 - 2.3 Solubilización. Transporte. Formación de micelas mixtas SB- lípidos.
3. Esteatorrea. Definición y causas.

V. DIGESTIÓN DE ÁCIDOS NUCLEICOS

1. Enzimas pancreáticas y de membrana apical enterocitos

X. Páez. Fisiología Digestiva para Medicina, Facultad de Medicina, ULA 2011.